



COMMISSION EUROPEENNE
Direction Générale de l'Agriculture
DG 6

**LES PRODUITS DE TERROIR EN EUROPE DU SUD. CARACTERISATION
ETHNOLOGIQUE, SENSORIELLE ET SOCIO-ECONOMIQUE DE LEUR TYPICITE.
STRATEGIES DE VALORISATION**

Contrat AIR - CT 93 - 1123

RESUME EXECUTIF

Laurence Bérard et Philippe Marchenay
Coordonnateurs

Avril 1998

ORGANISATIONS CONCERNEES

France

Centre national de la recherche scientifique, Antenne de recherche et d'information sur les ressources des terroirs, APSONAT, Alimentec, rue Henri de Boissieu

F - 01060 Bourg-en-Bresse cedex 09.

Contact : *Laurence Bérard et Philippe Marchenay, coordonnateurs du programme*

Téléphone : (33) 04 74 45 52 07/08/09

Fax : (33) 04 74 45 52 06

Email : philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr, laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr

Institut technique du gruyère, Les Maisons du goût, laboratoire d'analyse sensorielle, Alimentec, rue Henri de Boissieu

F - 01060 Bourg-en-Bresse cedex 09.

Contact : *Jean-François Clément*

Téléphone : (33) 04 74 45 52 25

Fax : (33) 04 74 45 52 26

Email : itg.bourg@wanadoo.fr

Espagne

Université de Barcelone, Département d'anthropologie, Faculté de géographie et d'histoire, Baldiri Reixac, s/n

SP - 08028 Barcelone

Contact : *Jesus Contreras*

Téléphone : (34) 33 33 34 66

Fax : (34) 33 33 31 16

Email : contrer@trivium.gh.ub.es

Italie

Université de Bologne, DIPROVAL section Economie (ex Institut de Zooéconomie)

107, Via Fratelli Rosselli

Contact : *Emiro Endrighi*

I - 42100 - Reggio Emilia.

Téléphone : (39) 522 290 411

Fax : (39) 522 290 435

Email : endrighi@stpa.unibo.it

Université de Gênes, Département d'histoire moderne et contemporaine, Pôle ethnobotanique et histoire, Via Balbi, 6

I - 16126 - Genova.

Contact : *Diego Moreno*

Téléphone : (39) 10 20 99 829

Fax : (39) 10 20 99 826

Email : envhist@linux.lettere.unige.it

Portugal

Université de Tras-os-Montes e Alto Douro, Département des industries alimentaires, Section Viandes, Apartado 202

P - 5001 Villa Real.

Contact : *Conceição Martins*

Téléphone : (351) 59 321 631

Fax : (351) 59 320 480

I - PRESENTATION

Contexte et problématique

Les Etats européens connaissent depuis quelques années un intérêt croissant pour les productions agricoles et alimentaires traditionnelles et locales, en particulier en Europe du Sud. Le phénomène s'est extraordinairement amplifié lorsque s'est mis en place le règlement communautaire (N° 2081/92 et 2082/92) visant à protéger et garantir leur intégrité à travers leur dénomination, passant par un lien à un terroir et/ou un mode de fabrication traditionnel. Ce règlement a induit des effets divers à plusieurs niveaux et a provoqué une grande effervescence dans le monde de la production, tout en intéressant aussi d'autres acteurs économiques et politiques.

Les « produits de terroir », ainsi appelés de façon générique, se situent aujourd'hui à l'intersection d'un certain nombre de préoccupations en relation étroite avec l'évolution de notre société. Ces productions à forte valeur ajoutée occupent un créneau particulier dans l'univers agro-alimentaire. Hier encore quasiment ignorées du monde de l'agro-alimentaire et fort peu investies par la recherche agronomique, elles sont devenues l'objet d'une sollicitude sans précédent, dans une conjoncture que le monde agricole a de plus en plus de difficulté à cerner et prévoir. Elles répondent particulièrement bien aux orientations données à la Politique Agricole Commune dès 1992, encourageant une diversification des productions et une extensification des pratiques techniques. Plus largement, elles ont à voir avec l'aménagement du territoire, le micro développement local des zones défavorisées ou la gestion des paysages et des ressources de l'environnement.

Paradoxalement, ces productions demeurent mal connues. Dans un environnement très concurrentiel où chaque producteur revendique un lien géographique ou une spécificité, censés délivrer une plus-value se traduisant par un avantage économique lié à ces produits, il est important de développer des efforts pour mieux les connaître. Car une idée force s'impose d'elle-même : il est d'abord indispensable de mieux comprendre ces produits, pour mieux les valoriser ensuite.

C'est dans ce contexte qu'a été proposé ce programme de recherche visant à mieux comprendre ce qui fait la spécificité de ces productions et comment cette spécificité s'inscrit dans une perspective de protection et de valorisation.

Ce travail, mené collectivement sur les productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles, a pris le parti de mettre délibérément en avant l'homme et la société à travers le temps, l'espace, la culture technique, la dimension sensorielle, l'organisation sociale et économique. Ainsi, l'objet de recherche « produit de terroir » devient transversal : il autorise de multiples approches croisées, allant au-delà de la sectorisation par produit, filière, secteur géographique ou par discipline et il facilite une vision globale de la question.

En même temps, nous avons identifié le besoin urgent, pour ces produits, de méthodes d'analyse, d'évaluation, pour tenter de mieux comprendre leur réalité, en accordant la priorité aux informations obtenues sur le terrain, c'est-à-dire sur les lieux mêmes où ils se créent, se maintiennent, disparaissent ou évoluent.

Outre la place accordée aux Sciences humaines, l'originalité de l'approche proposée réside dans le fait qu'elle fait appel à des compétences et à des équipes

d'horizons scientifiques et techniques différents, avec le souci de les intégrer dans le but de définir des orientations méthodologiques, ainsi que de faire des propositions concrètes. La recherche s'est déroulée de 1994 à 1997.

Objectifs

Malgré la multiplicité des recherches qui se développent sur cette catégorie de produits, nous avons rapidement constaté l'absence de passerelles entre les aspects culturels - au sens large -, les pratiques techniques, les caractéristiques sensorielles ou les situations socio-économiques. Aussi nous a-t-il paru opportun de développer une approche des produits de terroir d'Europe du Sud en croisant leurs dimensions ethnologique, sensorielle et socio-économique, mais aussi historique et environnementale.

Compte tenu de ce qui vient d'être dit, il s'agit bien - pour chaque discipline concernée - de considérer les productions locales et traditionnelles comme un objet de recherche commun à partir duquel développer de nouvelles problématiques et thématiques sur les multiples facettes de leur existence et sur les enjeux auxquels elles donnent lieu. L'idée est donc de forger des concepts et des outils, de mener une recherche raisonnée sur ces produits à partir d'investigations issues du terrain, qui dépasse l'analyse partielle ou limitée de chacune des sphères scientifiques et techniques.

Les objectifs spécifiques définis initialement étaient :

- pour les régions choisies par les pays partenaires, localiser, recenser, identifier et décrire ces ressources locales et leurs aires de diffusion, tout en mettant au point une méthodologie d'enquête adaptée à ce type de produits;
- à partir de cet état des lieux, opérer une sélection sur des produits conçus comme des cas-types et réaliser des études intégrées sur quelques cas;
- dégager les facteurs qui fondent la spécificité globale de ces productions et développer une méthode qui permette de l'évaluer en la replaçant dans la logique de la réglementation européenne : Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Attestation de spécificité (AS) ;
- proposer des stratégies de valorisation associant patrimoine socioculturel, savoirs et pratiques techniques, propriétés organoleptiques, ressource économique et gestion de l'environnement.

Parallèlement à cette mise en oeuvre d'un dispositif de recherche, l'idée est aussi de pouvoir mettre à la disposition de ceux qui sont intéressés un ensemble de réflexions, de méthodes, d'outils. Des *réflexions* pour voir plus clair, décomposer les différents éléments, proposer des approches particulières, mieux percevoir les enjeux, les pressions, les tendances, prendre le recul nécessaire pour une analyse objective. Des *méthodes et outils* pour mieux caractériser ces produits, mieux comprendre leur place dans l'univers actuel des produits alimentaires, proposer des entrées opérantes pour les évaluer dans un cadre de protection et de valorisation, savoir appréhender leurs propriétés organoleptiques.

Méthodologie générale

Impliquant plusieurs disciplines, ce travail a nécessité l'adoption d'un mode de fonctionnement spécifique. Trois pôles ont été mis en place :

- 1 - ethnologique et historique,
- 2 - sensoriel,
- 3 - socio-économique.

Chacun de ces pôles a mobilisé ses compétences et fait appel à ses propres méthodes, tout en restant attentif à celles des autres participants. Pour répondre aux objectifs visés au départ, plusieurs phases ont été planifiées.

La première a consisté à dresser un **état des lieux** des productions agricoles et alimentaires locales dans les différentes régions impliquées : Emilie Romagne, Piémont, Ligurie en Italie, Catalogne en Espagne, Tras-os-Montes au Portugal (charcuteries seulement), Rhône-Alpes en France. Cette étape méthodologique initiale a permis de dresser un constat de la complexité de cette catégorie de produits et de faire un certain nombre d'analyses de premier niveau. Elle a aussi permis de prendre la mesure des écarts entre les disciplines et des possibilités de rapprochement. A l'issue de cette phase, dix produits ont été retenus, et cinq ont fait l'objet d'investigations complémentaires en anthropologie et histoire : ce sont les « produits-supports », à partir desquels le travail de fond de **caractérisation** de la spécificité a été organisé. C'est à partir de cette seconde phase, la plus importante en temps, qu'a pu être poursuivi le travail sur la **protection** et la **valorisation**. Les produits-supports ont été sélectionnés pour les questions de diverses natures - extrapolables aux produits de terroir en général - qu'ils soulèvent dans le cadre de ces phases et dans le contexte actuel. La gamme du choix est volontairement large; concernant divers secteurs de l'agro-alimentaire, elle va du produit très confidentiel - voire en voie de disparition - au produit très répandu, protégé ou non.

II - RESULTATS

Caractérisation

Caractériser, c'est identifier puis décrire les composantes qui font qu'un produit existe, se distingue, est spécifique. A partir, d'une part des résultats des inventaires, d'autre part, des monographies de produits-supports, quelques entrées « caractérisantes » ont été privilégiées pour apprécier et étudier les particularités d'un produit agricole et alimentaire, lorsqu'il est « localisé » et « traditionnel ». L'idée est ici de dégager des entrées interdisciplinaires répondant à la problématique posée, avec l'intention de développer des points qui puissent s'articuler en prenant en compte les produits et les disciplines. Le lien au lieu ou la tradition - très en vogue actuellement - ne nous ont pas semblé constituer des entrées suffisamment pertinentes, car floues et trop englobantes.

Les situations relevées à partir des travaux de terrain ont permis d'identifier quelques thèmes transversaux significatifs. C'est l'association des différents savoirs et pratiques à une localisation dans l'espace et à un partage au sein du groupe qui caractérise véritablement ce qui fait la spécificité de ces productions, ainsi que les modalités de leur transmission. En aval de la fabrication, les modes de consommation sont tout aussi importants et participent pleinement à leur caractérisation. Ils ont trait tant à la préparation des aliments qu'à la façon de les

accomoder ou aux associations privilégiées. Les propriétés organoleptiques sont développées à travers une approche méthodologique qui met en évidence, à travers plusieurs exemples, les spécificités qui relèvent du domaine sensoriel. Le pôle sensoriel traite aussi la question de la pertinence des descripteurs utilisés et du vocabulaire mis en oeuvre pour étudier les spécificités ou la variabilité des produits au plan sensoriel.

La variabilité est omniprésente, non seulement sur le plan des qualités organoleptiques, mais aussi sur le terrain, au niveau des produits, des acteurs, des échelles de production, ainsi qu'à travers les sources historiques et à travers l'évolution des produits dans le temps.

En matière d'environnement, une partie des systèmes de production traditionnels est liée à des milieux qui eux aussi sont de « qualité particulière ». L'analyse de paysage et l'écologie historique sont des démarches qui permettent d'étudier, avec des méthodes appropriées, la relation entre un produit et un paysage, voire la façon dont un produit peut « tenir » un paysage, un « terroir ». Plusieurs produits-supports confortent l'intérêt et l'utilité de ces approches. Toujours d'un point de vue environnemental, il arrive fréquemment que des systèmes de production traditionnels puissent contribuer au maintien d'une biodiversité culturelle, au sens où elle est entretenue par des activités humaines. En termes socio-économiques, l'environnement conditionne en partie les caractéristiques des ressources - fonctionnelles et structurelles - mises en oeuvre dans les processus de production. Le pôle socio-économique questionne la place de ces ressources dans l'organisation des processus, la façon dont les opérateurs les utilisent, les gèrent et les reproduisent, analyse les limites posées par l'environnement à l'organisation de la production locale et à l'amélioration des conditions.

A l'échelle d'un système de production local, on observe très souvent un tissu dense d'acteurs interférant aux différents niveaux de la filière, représentant des logiques d'action, des compétences et des représentations diverses. Les institutions publiques, les associations de producteurs peuvent être des éléments importants au sein de ces systèmes : les acteurs sont ici identifiés ainsi que leur rôle.

Au delà des savoirs et pratiques sur lesquels elles reposent, des relations qu'elles entretiennent avec l'environnement naturel, des usages alimentaires qu'elles mettent en oeuvre, de la variabilité qu'elles expriment, les productions de terroir comportent une dimension identitaire et patrimoniale qui leur est tout à fait spécifique et joue un rôle capital dans leur caractérisation. Ces dimensions anthropologiques renvoient à l'organisation même des sociétés qui ont vu naître ces produits, à la place qu'elles leur accordent, au statut qu'elles leur donnent : on peut alors parler d'une véritable construction sociale. Il est très important, pour mieux comprendre ce qui fait la spécificité de ces productions, de s'attacher à analyser la façon dont on les pense et dont on se les représente. L'exploration de cette dimension immatérielle permet de mieux comprendre les trajectoires que peuvent emprunter les produits selon le statut qui leur est attribué, statut qui est par ailleurs susceptible de changer. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ces productions que l'on associe souvent à l'inertie et l'immobilisme font au contraire preuve, pour un certain nombre d'entre elles, d'un dynamisme marqué qui peut entraîner parfois l'érosion de leur propre identité.

Au delà de l'histoire, la notion de temps recouvre, lorsqu'elle concerne les produits locaux et traditionnels, plusieurs dimensions, relatives à la durée des

processus : le temps cyclique de la saisonnalité, le temps long de l'affinage, le temps festif et/ou liturgique, etc. Aujourd'hui, ces « qualités » du temps tendent à être modifiées pour différentes raisons, relatives notamment à l'évolution des conditions de production : passage du saisonnier à l'annuel, du liturgique/festif au quotidien ou inversement. La réflexion s'oriente ici sur la nature du statut attribué au temps, alors qu'il fait partie, en principe, de la spécificité même du produit.

En matière de dénomination, un nom peut désigner plusieurs produits distincts; à l'inverse, un produit peut se nommer de différentes manières, selon des critères qui varient. Cette question, ici traitée sur un plan descriptif à l'aide d'exemples, va se reposer différemment lorsqu'il s'agira de protection : si l'on doit protéger un nom parmi d'autres désignant tous un même produit ou des variantes, lequel choisir?

A partir des enquêtes menées sur les produits au cours de cette phase, le pôle socio-économique propose un modèle, le système intégré du produit de terroir, dans lequel il est montré comment s'articulent le contexte local, l'activité de l'entreprise et la dynamique de l'évolution.

Ainsi, les entrées choisies montrent que la caractérisation de ce type de produit passe par le croisement de descripteurs qui sont complémentaires et qui s'insèrent dans un univers spatial, temporel, technique, sensoriel et économique en prenant en compte les acteurs. L'ensemble des analyses et observations indiquent que la typicité est le résultat de l'association de la spécificité et de la culture.

Protection

Le choix des entrées considérées comme opérantes pour caractériser les produits locaux et traditionnels n'est pas sans rapport - loin de là - avec les questions qui peuvent se poser dans le cadre de l'application des dispositifs de protection géographique ou de la tradition. Ce sont en effet les interactions entre ces deux phases - caractérisation et protection - qui rendent l'analyse fertile. La réflexion peut devenir utile dès lors qu'elle met en perspective les caractères problématisés des produits et la façon dont ces caractéristiques particulières vont être confrontées aux questions de protection et éventuellement, conduire à des éclairages enrichissants, permettant d'améliorer l'action.

Dans un premier temps, nous nous sommes attachés à examiner la façon dont ont été appliqués, dans les pays concernés, les différents règlements de protection, les choix qui ont été faits et les dispositifs mis en place, correspondant à des approches nuancées, ainsi que le révèle la lecture des listes de produits qui font l'objet d'une protection (AOP, IGP et AS).

Parmi les paramètres « sensibles », la réputation, la tradition ou l'histoire sont des points d'achoppement communs à nombre d'initiatives de protection. Nous revenons ici sur l'histoire, mais en nous interrogeant cette fois sur la façon dont elle est sollicitée, utilisée, adaptée, voire manipulée pour légitimer un produit et sur le statut qu'on lui accorde. Élément central, le temps pose problème, dès lors que l'on cherche à cerner les échelles de la notoriété et/ou de la réputation : à partir de quel laps de temps considère-t-on qu'il y a bien « réputation »? La tradition a vu aussi confirmer son entrée dans des processus de description, de mise en forme écrite, de fixation, de normalisation, alors que par essence, elle évolue, est souvent de nature orale et peut difficilement être subordonnée à des normes.

La délimitation des zones est une phase essentielle de la mise en place d'une protection. Les critères doivent prendre en compte à la fois des éléments d'ordre culturel (histoire, réputation), technique (aire de diffusion des pratiques, bassin de savoir-faire), économique mais aussi politique et enfin environnemental (le fameux « terroir » notamment). La difficulté est ici de savoir comment harmoniser autant de facteurs si différents dans leur nature et leurs objectifs. Plus spécifiquement, c'est aussi le débat sur l'origine des matières premières qui est ici engagé. Les situations se présentent différemment selon que l'on a affaire à une AOP ou une IGP.

Les savoirs et les pratiques techniques sont également centraux. D'une part, l'incidence des changements d'échelle, des modifications, des transferts de technologie, des innovations renvoie aux limites à poser pour la modification de certaines pratiques techniques, de composants, d'ingrédients, sans pour autant que leur typicité soit altérée. Nombre de produits sont passés par des étapes qui vont de l'échelle domestique à la production industrielle. Quels ajustements peuvent être supportés sans pour autant perdre la qualification qui renvoie à une idée de tradition?

D'autre part, la protection influence le statut des savoirs et les choix techniques opérés. Comment co-existent des savoirs technico-scientifiques et des savoirs vernaculaires et empiriques locaux? Leur confrontation pose souvent problème dès lors que le processus de protection se construit dans le détail. C'est toute la question du passage du savoir à des règles d'action, de la formalisation du « mode d'obtention ». Au-delà de ces deux approches émerge une question plus générale : jusqu'où normaliser le « typique »? Quelles limites peut-on se fixer? Quelle peut être la nature du compromis?

En matière de protection, outre la question du terroir ou des savoir-faire, la problématique du lien au lieu peut passer par une race ou une variété (ou un assortiment de variétés) locale, comme le montrent des exemples appropriés. Cela pose une question importante pour les candidats à la protection : dans un système de production revendiqué comme « local », « traditionnel » ou « typique », quel statut leur donne-t-on, quel rôle leur fait-on jouer? La variété ou la race animale locale a-t-elle encore sa place dans un système de production où tous les paramètres ou presque ont été modifiés? Peut-on continuer de se référer à cette composante, alors que les conditions d'origine n'existent plus? Il n'est pas toujours facile de concilier, faire coexister - pour les productions végétales - l'idée de variété traditionnelle et la nécessité d'un matériel bien identifié, distinct, stable, homogène, sain, correspondant à la réalité technique et économique des systèmes agricoles d'aujourd'hui. Il est important de réfléchir à la façon dont peuvent être prises en compte les pratiques locales de sélection et de multiplication des semences, car ce sont souvent des assemblages variétaux ou des variétés populations qui sont à la base du système et qui en assurent l'originalité.

Alors que paradoxalement, on se réfère en permanence aux caractéristiques sensorielles de cette catégorie de produits, celles-ci apparaissent peu dans les textes réglementaires comme des éléments faisant partie intégrante de la protection géographique. Pourtant, derrière le nom, il est clair que se profile le goût - un point de référence essentiel - et plus généralement les spécificités sensorielles. Les faiblesses sont ici identifiées et des propositions sont faites pour que cette préoccupation soit mieux prise en compte.

La protection géographique ou de la tradition met en évidence des limites dans son application. Le choix d'un mode de protection peut influencer sur l'identification

des caractéristiques du produit à protéger. L'AS tend à fixer avec plus d'exigence les modes de fabrication, l'IGP à protéger d'abord des zones de fabrication. En matière d'IGP en particulier, nous pouvons nous interroger sur les objectifs finaux de cette protection pour certains producteurs. Nous évoquons ici les nombreuses ambiguïtés ou difficultés soulevées dans l'application de la protection pour quelques cas d'IGP acquises ou en cours de demande.

Par ailleurs, la réservation d'un nom de lieu qu'entraîne la réglementation européenne peut conduire à des exclusions contestables. L'un des effets pervers majeurs de la protection de l'usage des noms géographiques se traduit, pour de multiples petites productions, par un risque de désappropriation, ce qui est paradoxal dans le contexte et compte tenu des intentions de départ.

La liaison entre protection et normalisation invite aussi à émettre quelques commentaires. Il est difficile, techniquement et financièrement pour les petits producteurs, d'assumer des démarches de mises aux normes liées à la protection. Souvent, les réglementations relatives à l'hygiène conviennent pour les structures industrielles, mais ne sont pas adaptées aux petites unités. C'est un réel problème pour les pays d'Europe du sud. Même si cette question des normes sanitaires n'est pas directement reliée à la réglementation de protection européenne, elle lui est associée dans la mesure où l'agrément sanitaire est un préalable indispensable. Dans un registre différent, on peut aussi s'interroger sur la possibilité de faire coexister une réglementation susceptible de fixer des usages et une adaptation propre à la tradition. C'est la raison pour laquelle il est important de faire en sorte que les cahiers des charges puissent être élaborés de manière à « laisser un espace de liberté » et autoriser un minimum de diversité pour les fabricants.

La réglementation de protection ne concerne pas toutes les productions agricoles et alimentaires locales. Il existe un seuil au-delà duquel cette démarche ne se justifie pas au vu des enjeux. Beaucoup de petits producteurs considèrent que des réglementations spécifiques qui tiennent compte de leur situation particulière seraient beaucoup plus utiles pour eux que des signes de protection auxquels ils ne peuvent ni ne souhaitent accéder dans bien des cas.

La notion d'état de référence, thème intégrateur de l'histoire, de l'ethnologie, du sensoriel et du socio-économique, est très séduisante, mais une discussion met en évidence toute la difficulté à rendre opérationnel un tel outil.

De toute évidence, la mise en place d'une protection génère des situations conflictuelles, qui ne peuvent se résoudre que par la négociation. Il importe d'en identifier les acteurs et le contenu pour mieux comprendre et analyser les lieux de tension, de résistance et le rôle des protagonistes impliqués.

Valorisation

Deux formes de valorisation ont été explorées et explicitées : la valorisation de type socio-économique et la valorisation de type patrimonial et environnemental. Une brève description et analyse des actions de valorisation aujourd'hui permet de faire un rapide état des lieux de ce qui se fait dans ce domaine pour les produits locaux et traditionnels.

A partir de la notion de valeur dans le domaine économique, le pôle socio-économique met en évidence, à travers un modèle, les moments/lieux où cette

notion se concrétise et identifie les acteurs qui contribuent à accroître cette valeur. Il explique pourquoi attribuer ou augmenter la valeur aux différents niveaux de la demande et de l'offre (consommation, production, relations entre le monde de la production et l'environnement économique) et indique des moyens pour y parvenir. Sont également proposées, pour améliorer cette valorisation, des stratégies et politiques de sensibilisation auprès des consommateurs et des stratégies de différenciation en direction des entreprises.

Toute proposition de valorisation auprès du consommateur implique au préalable de mieux identifier cet acteur majeur, renvoyé trop souvent à une catégorie générique. La notion de consommateur usager-connaisseur est ici sollicitée. Les enquêtes de terrain indiquent que les produits locaux et traditionnels intéressent particulièrement le groupe des consommateurs familiaux. Dans les régions d'Europe du sud prospectées, on reste attaché à certains produits que l'on connaît bien et auxquels on est habitué. Ce qui n'empêche pas d'autres catégories, comme les connaisseurs plus éloignés, ou les curieux, d'être ciblés comme des consommateurs privilégiés. Une fois cela posé, il s'agit de voir comment peut être envisagé un véritable apprentissage du produit et comment peuvent être transférées les connaissances en direction de ces clients potentiels. Cet apprentissage contribue à accroître la réputation des produits, qui leur permet d'être reconnus en dehors de leur région de production et de consommation. Ainsi, la plus-value culturelle se transforme en plus-value économique et en avantage concurrentiel. Une information de qualité auprès des consommateurs est par conséquent essentielle. Dans ce cas, la réputation est fortement liée à la « chaîne de valeur ». Plusieurs propositions sont avancées : diffusion de la culture de l'appellation d'origine, connaissance du produit et de son processus, dégustation et éducation du goût, tourisme spécifique. Le rôle des restaurateurs a été analysé et il est montré que cette catégorie professionnelle doit être prise en compte avec attention, car elle constitue un « poste avancé » pour la découverte et la promotion des produits locaux. Le restaurateur est à la fois un médiateur et un médiatisateur de ces produits. Le restaurant régional devient un lieu de rencontre entre la tradition culinaire, les produits locaux et l'innovation, entre le rustique et l'ostentatoire, entre le savoir familial et le professionnel.

Chez le consommateur, l'image associée au produit est en général valorisante et c'est souvent elle qui favorise l'acte d'achat et de réachat. Mais cette image induit par ailleurs des effets au niveau sensoriel de l'individu-dégustateur : certaines allégations produisent un effet renforçateur chez les sujets interrogés alors que d'autres au contraire ont un effet négatif sur l'appréciation. Le pôle sensoriel a développé une méthodologie susceptible de quantifier l'effet d'une image associée au produit sur la perception hédonique du consommateur.

Pour ce qui concerne le monde de la production, une série de constats sont réalisés et des actions stratégiques proposées, qui ont trait à la disponibilité et à l'amélioration des ressources locales spécifiques, à la maîtrise des processus, à la formation visant à améliorer les compétences des opérateurs en termes de capacité de contrôle, ainsi qu'à l'amélioration des conditions structurelles de production.

Enfin, la question de l'innovation et du progrès technique est cruciale et rejoint celle de la protection. Elle pose le problème des relations entre une technologie à base scientifique et les cultures locales dont les productions sont un témoignage concret. Une des approches proposées se focalise sur le rôle des savoirs locaux pour pouvoir innover dans la tradition. Quelques idées sont émises, pour mieux

comprendre dans quelles conditions peuvent être introduites des innovations qui conduisent à des améliorations - par exemple la maîtrise des processus - sans modifier l'identité du produit.

Des stratégies et actions sont présentées pour favoriser la création de valeur à travers l'amélioration des relations entre le monde de la production et l'environnement économique, entre les producteurs et le marché, qui est très hétérogène. Les producteurs ont beaucoup de difficultés à se faire connaître, à établir des relations avec les intermédiaires capables de valoriser leurs produits. Ils ont besoin de foires spécifiques, de réseaux adaptés pour gérer les rapports avec les autres acteurs, de se coordonner pour affronter le marché et mieux le connaître. Enfin, la distribution peut être améliorée, d'une part, en valorisant la proximité, grâce à la vente directe, d'autre part, en valorisant la confiance et les services, et en créant des consortiums de VPCD (vente par correspondance et à distance). Une approche sur la conduite d'une mutation d'usage propose de traiter de la construction du lien territorial en s'appuyant sur des dynamiques de requalification de produits typés en produits typiques. Le changement de statut d'un produit dédié à la consommation domestique en produit gastronomique régional est abordé à travers les modalités d'extension de la clientèle de producteurs fermiers de charcuteries sèches. C'est une autre façon de répondre à la question déjà posée : transformer une plus-value culturelle en plus-value économique. Les produits de terroir doivent ainsi acquérir des propriétés nouvelles qui leur confèrent une capacité à se transporter hors de leur univers d'origine tout en confortant leur ancrage territorial. Spécification des ressources locales, distribution des savoirs au sein de collectifs, réactivation d'usages anciens confèrent à l'héritage d'une culture une valeur dans le champ économique.

Le regard de l'anthropologue se porte vers quelques interrogations, concernant notamment le problème du coût de la valorisation pour les petits producteurs, celui de l'offre et de la demande, l'impact de la grande distribution sur ces produits, ou les dangers d'une prolifération identitaire.

Très stratégique est la question de la formation. Quelques pistes sont proposées en direction de différents acteurs, notamment distributeurs et restaurateurs, pour les familiariser avec l'utilisation, la préparation et la présentation des produits. En pérennisant ainsi des savoirs et des pratiques techniques, ces opérations contribuent, en même temps, à pérenniser le produit lui-même.

Parallèlement à ces approches, un autre type de réflexion a été conduit à propos de la protection : quelle valeur peut procurer une protection géographique? Pour répondre à cette question, deux recherches ont été conduites dans les directions déjà évoquées, l'économique et le patrimonial. D'une part, nous avons cherché à savoir en quoi la protection géographique du nom d'un produit peut procurer, ou non, un avantage économique. Un travail sur ce sujet démontre que l'effet économique de la protection du nom d'un produit typique par le biais d'une réglementation (règlement CEE 2081/92 par exemple, ou législations nationales équivalentes) n'est pas significatif à long terme du point de vue d'une rente, d'un pouvoir de marché ou d'une plus-value. En revanche, la protection juridique permet la fixation régionale - dans des zones qui sont le plus souvent défavorisées - des valeurs ajoutées liées au procès de production et induit le développement de la capacité stratégique des filières qui a pour effet potentiel un meilleur comportement du produit par rapport à ses concurrents. D'autre part, la mise en place du dispositif de protection AOC/AOP a été questionnée en tant que processus de

patrimonialisation valorisant. Poursuivant cette voie, mais à une échelle plus large, il est ensuite développé que la notion de patrimoine et les processus de patrimonialisation peuvent être créateurs de valeur. Les produits de terroir sont envisagés ici comme un patrimoine culturel ou agri-culturel à valoriser. A partir d'un exemple concret, il est montré comment le processus de protection géographique transforme le produit en bien patrimonial et comment les acteurs interagissent pour le valoriser.

L'idée d'un *Centre d'études et de valorisation des produits de terroir et de leur culture technique* est avancée, qui aura pour objectifs de recenser, maintenir et pérenniser les savoirs et pratiques sur lesquels reposent ces productions et participer à leur transmission à travers la mise en place de modules de formation ouverts en priorité aux professionnels. Une réflexion sera également engagée dans ce cadre sur la prise en compte de la typicité dans l'application des normes d'hygiène. Cette structure intégrera une unité de documentation spécialisée, qui sera mise à la disposition des différents acteurs intéressés dans le cadre de la valorisation de ces productions. Il n'existe pas, à notre connaissance, de structure de ce type en Europe.

Au sein de ce dispositif, le concept d'un site web sur internet intègre plusieurs niveaux : production, consommation, commerce, documentation et développe différentes fonctions, répondant à des besoins qui commencent à s'exprimer : forum électronique spécialisé sur les produits de terroir, magasin virtuel de vente des produits, système d'information de type documentaire.

Par ailleurs, un autre concept, plus orienté vers les aspects historiques, est avancé, celui d'*Observatoire permanent des productions locales d'origine animale et végétale*, qui se propose d'étudier, à partir d'observations de terrain à l'échelle micro-locale, les effets de pratiques de production actuelles et passées sur le milieu et son évolution.

Enfin, il est examiné comment et avec quels instruments la politique publique peut contribuer à maintenir et valoriser les productions locales. Quelques programmes et mesures susceptibles d'intégrer le maintien et le développement des produits agricoles et alimentaires locaux mis en place récemment sont commentés. Il s'agit principalement des applications du règlement 2078/92, des « opérations locales » dans le cadre des mesures agri-environnementales, des programmes fonctionnant sur les fonds structurels (Leader 2, Interreg 2), dans la mesure où - à travers ces actions - un regard attentif est porté sur les systèmes extensifs conduisant à des produits locaux liés au maintien d'un paysage et d'un système agricole durable. Dans le même ordre d'idées, la question des productions locales associées à des espaces protégés, notamment dans le cadre des Parcs naturels régionaux ou nationaux est évoquée, car il existe là un intéressant potentiel de valorisation.

Dans un autre registre, mais concernant toujours la politique publique, la question des normes, et notamment des normes d'hygiène s'est révélée, sur le terrain, comme un point névralgique, ainsi que l'ont confirmé de nombreuses discussions avec les producteurs dans les différents états concernés par ce programme. Compte tenu des caractéristiques particulières mises en lumière tout au long de ce travail, il paraît souhaitable d'envisager un aménagement des normes.

III. CONCLUSION

Au vu de l'ampleur qu'ont pris les « produits de terroir » dans notre société, il est impératif de savoir aujourd'hui de quoi l'on parle lorsqu'ils sont évoqués. Les inventaires confirment leur extrême hétérogénéité, à la fois sur le plan des catégories, des techniques de fabrication, des échelles de production, des qualités organoleptiques; toutefois, ce qui les relie est bien la culture partagée et le croisement de l'espace et du temps.

Les résultats montrent qu'il est plus pertinent d'explorer la complexité de ces productions en se donnant les moyens de mieux les comprendre, que de vouloir à tout prix objectiver des facteurs susceptibles d'apporter la preuve d'une typicité. Par ailleurs, c'est volontairement que nous n'avons pas abordé spécifiquement la question de la qualité, qui est présente en filigrane tout au long du travail puisqu'elle est, dans le cas de ces productions, synonyme de typicité.

Quelques points forts se dégagent de ces travaux, autour desquels se cristallisent les questions les plus importantes. Les savoirs et les pratiques techniques occupent une place déterminante dans tous les domaines développés ici. Essentiels dans la phase de caractérisation, ce sont eux que l'on doit formaliser dans les cahiers des charges - tâche qui souvent n'est pas facile - lors des procédures de protection. Ce sont eux aussi qui sont mis en avant dans les actions de pérennisation qui permettent de maintenir ces produits, que ce soit dans les domaines de la conservation ou de la formation professionnelle. Les caractéristiques organoleptiques ont un rôle à jouer, non seulement pour leur connaissance, mais aussi dans les dispositifs de protection et de contrôle et la valorisation. Il est simplement à regretter qu'en raison du coût de la démarche, les petits producteurs hésitent à engager de tels investissements. Les aspects environnementaux s'analysent à différents niveaux : maintien du paysage, de races animales, de variétés cultivées et plus globalement, contribution à l'entretien de la biodiversité. Les systèmes d'exploitation sur lesquels reposent ces productions et la cohérence qu'ils dégagent font sens pour les visiteurs. Tout porte ici à développer des conditions propices à la valorisation touristique et au tourisme rural. Enfin, l'approche patrimoniale constitue un fil directeur très opérant pour comprendre le statut de ces différentes productions, notamment dans le contexte de relance que l'on connaît aujourd'hui.

Un besoin se dessine clairement au vu des enquêtes effectuées : celui d'une initiation et d'une formation en relation avec ces produits, aussi bien en direction des consommateurs - éclairés ou non - que des professionnels. En particulier, il est urgent d'engager une réflexion pour que les producteurs puissent dépasser les difficultés structurelles et de commercialisation, mais aussi et surtout, avoir les moyens d'harmoniser la spécificité locale et la sécurité alimentaire en mettant en perspective savoir-faire locaux, pratiques vernaculaires et normes d'hygiène.

Si l'analyse économique correspond bien à des produits qui ont « pignon sur rue », il faut par ailleurs approfondir la question de la prise en compte des filières informelles ou très peu formalisées avec un faible volume de production, caractéristiques rencontrées fréquemment et qui font partie intégrante de la spécificité pour la majorité de ces produits. Un gros travail reste à faire sur ce sujet.

La réglementation joue un rôle important pour le maintien de la typicité des produits agricoles et alimentaires locaux et favorise leur valorisation. Son application

est fédérative et structurante; sans elle la loi du marché les rendrait encore plus vulnérables. Toutefois, la protection juridique du nom pose de nombreuses questions autour de la tradition, de l'origine géographique, de procédures de contrôle liées à la qualité et à l'hygiène, débat où se télescopent le culturel et le marchand. Leur statut particulier, qui relève de l'exception culturelle, sollicite des mesures spécifiques : ils ne peuvent être placés au même niveau que les productions de masse de l'industrie agro-alimentaire. Enfin, leur valorisation économique et patrimoniale contribue à favoriser l'interculturalité des peuples européens. Faire découvrir les particularités des productions locales et de leurs systèmes dans les diverses nations, c'est aussi participer à la construction culturelle de l'Europe, qui jusqu'à présent fait tant défaut.